



PROCESSO N° 994/11

PROTOCOLO N.º 10.424. 684 - 2

PARECER CEE/CEB N.º 1143/11

APROVADO EM 08/12/11

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL JÚLIA WANDERLEY – ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: CURITIBA

ASSUNTO: Pedido de autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, integrado ao Ensino Médio

RELATOR: CARLOS EDUARDO SANCHES

I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n° 1082/11-SUED/SEED, de 19 de julho de 2011, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Curitiba em 20/05/2010, de interesse do Colégio Estadual Júlia Wanderley – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, que por sua direção solicita a autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, integrado ao Ensino Médio.

2. Da Instituição de Ensino

O Colégio Estadual Júlia Wanderley – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, localizado na Avenida Vicente Machado 1643, Bairro Batel, do município de Curitiba, é mantido pelo Governo do Estado do Paraná e foi credenciado para a oferta da Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial n° 937/06, de 17/03/2006, com base no Parecer n° 110/06-DEP/SEED e obteve a renovação do credenciamento com base no Parecer CEE/CEB n° 829/11 (fls. 05-06 e 293)

3. Dados Gerais do Curso (fls. 40)

Curso: Técnico em Alimentos

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Carga Horária: 3.333 horas mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado

Regime de Funcionamento: de 2ª a 6ª feira, nos períodos manhã, tarde e noite

Regime de Matrícula: anual

Número de Vagas: 40 vagas por turma



PROCESSO N° 994/11

Período de Integralização do Curso: mínimo de 04 anos
Requisitos de Acesso: conclusão do Ensino Fundamental

Modalidade de Oferta: presencial, integrada ao Ensino Médio.

4. Justificativa (fls. 38 a 39)

(...)

A agitação da vida moderna e a falta de tempo leva a população a alimentar-se com alimentos cada vez mais processados, que reduz o tempo de preparo, e potencializa o uso do tempo e, assim, impulsiona a indústria de alimentos que passa a exigir melhor formação técnica dos agentes desse setor da indústria....

(...) O conhecimento técnico científico por seu turno demonstra de forma cada vez mais segura a interdependência entre hábitos alimentares e saúde. Isto impõe à indústria a necessidade de corresponder às exigências higiênico sanitárias e nutricionais no processo de transformação e conservação dos alimentos...

5. Objetivos

Os objetivos estão descritos às folhas 40.

6. Perfil Profissional (fls. 41)

O Técnico em Alimentos tem condições de orientar e executar tarefas na transformação, no preparo e na conservação de alimentos, garantido a melhoria higiênico-sanitária dos alimentos, preservando sua qualidade nutricional. Atua no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Auxilia no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor. Realiza a sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas. Controla e corrige desvios nos processos manuais e automatizados. Acompanha a manutenção de equipamentos. Participa do desenvolvimento de novos produtos e processos.

7. Articulação com o Setor Produtivo

A instituição de ensino mantém convênios com:

- IMAP – Instituto Municipal de Administração Pública
- Marias Buffet

Os termos estão anexados às folhas 120 a 125.



PROCESSO N° 994/11

8. Organização Curricular

O Curso Técnico em Alimentos apresenta carga horária de 3.333 horas mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado, regime de matrícula anual, presencial.

Matriz Curricular (fls. 118)

Matriz Curricular						
Estabelecimento: COLÉGIO ESTADUAL JÚLIA WANDERLEY – EFMP						
Município: CURITIBA – PR						
Curso: TÉCNICO EM ALIMENTOS						
Forma: Integrada			Implantação gradativa a partir do ano: 2010			
Turno: 1 – MANHÃ			Carga Horária 4000 horas/aula - 3333 horas mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado			
Módulo: 40			Organização: Seriada			
DISCIPLINAS	SÉRIES				hora/aula	hora
	1.º	2.º	3.º	4.º		
1 ANÁLISE DE ALIMENTOS		2	3		200	167
2 ARTE	2				80	67
3 BIOLOGIA	2	3			200	167
4 BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS		2	3	2	280	233
5 EDUCAÇÃO FÍSICA	2	2	2	2	320	267
6 FILOSOFIA	2	2	2	2	320	267
7 FÍSICA	2	2			160	133
8 GEOGRAFIA			2	3	200	167
9 HISTÓRIA			2	3	200	167
10 INFORMÁTICA	3				120	100
11 LEM: INGLÊS				2	80	67
12 LINGUA PORTUGUESA E LITERATURA	2	2	2		240	200
13 MATEMÁTICA	2	2	2		240	200
14 MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	3	2			200	167
15 NUTRIÇÃO E DIETÉTICA				2	80	67
16 PRÁTICA DE HIGIENE E LEGISLAÇÃO DOS ALIMENTOS			3	2	200	167
17 QUÍMICA	3	2			200	167
18 SEGURANÇA DO TRABALHO E CONTROLE AMBIENTAL				3	120	100
19 SOCIOLOGIA	2	2	2	2	320	267
20 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS		2	2	2	240	200
TOTAL	25	25	25	25	4000	3333
ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO		2	2		160	133



PROCESSO N° 994/11

9. Certificação

O aluno ao concluir com sucesso o Curso Técnico em Alimentos conforme organização curricular aprovada, receberá o Diploma de Técnico em Alimentos.

10. Critérios de Avaliação

(...)

A avaliação será expressa por notas, sendo a mínima para aprovação – 6,0 (seis vírgula zero)

11. Plano de Avaliação do Curso

O Plano de Avaliação do Curso está anexado às folhas 126.

12. Corpo Docente (fls. 136)

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
-Maria de Fátima de Oliveira Negre	-Bacharel em Nutrição -Licenciatura em Disciplinas Específicas para o Ensino de 2º Grau	- Coordenação do Curso
-Paula Roberta da Rosa Martins	-Bacharel em Nutrição	- Coordenação de Estágio
-Marilene Borges do Valle	-Bacharel em Engenharia de Alimentos	-Análise de Alimentos
-Cristiano André Gonçalves	-Educação Artística	-Arte
-Aymara Conceição Brandt Della Coletta	-Ciências Biológicas	-Biologia
-Camila Lobo dos Santos	-Bacharel em Nutrição -Curso de Programa Especial de Formação Pedagógica	-Bioquímica de Alimentos
-Regina Simone Gonçalves da Silva	-Educação Física	-Educação Física
-Marco Antonio Pelike	-Filosofia	-Filosofia
-Carlos Alberto Camargo	-Física	-Física
-Sandra Regina dos Santos Silva	-Geografia	-Geografia
-Maria Filipina Barreto Maciel	-História	-História
-Luciane Yanase Hirabara	-Bacharel em Ciência da Computação	-Informática
-Oneide Penner	-Letras/Português/Inglês e respectivas Literaturas	-Inglês



PROCESSO N° 994/11

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
-Maria Anita Donadel Zanatta Horr	-Letras/Português/Espanhol e respectivas Literaturas	-Língua Portuguesa e Literatura
-Ewerlyn Ane Perussolo Guelbert	-Matemática	-Matemática
-Rafaela Rossi Marques	-Bacharel em Nutrição -Curso de Complementação de Estudos em Fundamentos de Microbiologia	-Microbiologia de Alimentos
-Andrea Paula Mansur	-Bacharel em Nutrição	-Nutrição e Dietética
-Rosemery Kolher	-Bacharel em Nutrição -Especialização em Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos	-Prática de Higiene e Legislação
-Simone Conrado	-Tecnólogo em Química Industrial	-Química
-Angelo Antonio Ferreira Dias Menezes	-Bacharel em Engenharia de Operação	-Segurança Trabalho e Controle Ambiental
-Andrea Christina Bueno Welter	-Ciências Sociais	-Sociologia
-Lindsey Melissa Mali	-Bacharel em Nutrição	Tecnologia de Alimentos

13. Plano de Estágio e Descrição das Práticas Profissionais

O Plano de Estágio está anexado às folhas 111 e as práticas profissionais estão anexadas às folhas 117.

14. Recursos Físicos e Materiais

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 197 - 197 D e 198.

15. Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 0152/11, do NRE de Curitiba, integrada pelos Técnicos Pedagógicos: Amábile Guidolin Rocha, licenciada em Pedagogia; Márcia Maria Pacheco, bacharel em Secretariado Executivo e como perita Andrea Figueiredo, bacharel em Engenharia de Alimentos, emitiu o Laudo Técnico favorável à autorização para o funcionamento do referido curso (cf. fls. 269 a 279).

Às fls. 285 consta protocolado n° 09.953.014-6, solicitando à mantenedora providências em relação às exigências do Corpo de Bombeiros.



PROCESSO N° 994/11

16. IDEB (fls.300)

Escola	Ideb Observado					Metas Projetadas					
	2005	2007	2009	2007	2009	2011	2013	2015	2017	2019	2021
JULIA WANDERLEY C E E FUND MEDIO PROF	5.0	5.1	4.4	5.1	5.2	5.4	5.8	6.1	6.3	6.6	6.8

II – VOTO DO RELATOR

Considerando o exposto e o Parecer nº 214/11-DET/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Alimentos - Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, integrado ao Ensino Médio, e votamos pela autorização para o funcionamento do referido curso, a partir da data de publicação do ato autorizatório, carga horária de 3.333 horas mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado, regime de matrícula anual, período mínimo de integralização do curso de 04 anos, 40 vagas por turma, presencial, do Colégio Estadual Júlia Wanderley – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do município de Curitiba, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, conforme estabelecido nas Deliberações nº 09/06 e nº 02/10 – CEE/PR.

Determinamos à mantenedora que:

- a) sejam tomadas as providências necessárias referentes às exigências contidas no protocolado nº 09. 953. 014 – 6;
- b) a formação pedagógica da coordenação e dos docentes do curso seja ação a ser implementada.

A instituição de ensino deverá:

- a) tomar as devidas providências quanto ao registro “*on line*” no SISTEC – Sistema de Informação e Supervisão de Educação Profissional e Tecnológica para o referido curso;
- b) incorporar os procedimentos didático-pedagógicos apresentados neste Plano de Curso ao Regimento Escolar;
- c) a disciplina de Língua Espanhola seja incluída na Matriz Curricular conforme a Deliberação nº 06/09 – CEE/PR.



PROCESSO N° 994/11

Encaminhamos:

- a) o Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do ato autorizatório do referido curso;
- b) o processo à instituição de ensino, para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.

DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Básica aprova, por unanimidade, o Voto do Relator.
Curitiba, 08 de dezembro de 2011.

Romeu Gomes de Miranda
Presidente do CEE

Maria das Graças Figueiredo Saad
Presidente da CEBA)